

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Dienstag, den 23.03.2021**

**Rösti mit Räucherlachs und Wasabicreme**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Rösti:**

2 Schalotten, groß  
1000 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
6 EL Butterschmalz

**Für die Wasabicreme**

0,5 Bio-Zitrone  
2 TL Wasabipaste (japanischer grüner Meerrettich, alternativ Meerrettich aus dem Glas)  
150 g Schmand  
100 g Crème fraîche  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für den Brunnenkresse-Radieschensalat**

1 Lauchzwiebel  
1 Bund Brunnenkresse  
1 Bund Radieschen  
0,5 Bio-Zitrone  
1 EL Balsamessig, hell  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Honig  
4 EL Olivenöl

**Außerdem**

12 Scheiben Räucherlachs (oder anderer Räucherfisch)  
1 Beet Kresse

**Zubereitung**

1. **Für die Rösti** Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln, abbrausen grob raspeln und in einem sauberen Küchentuch gründlich ausdrücken.
2. **Für den Salat** Lauchzwiebel, Brunnenkresse und Radieschen putzen, abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden. Abdecken und beiseite stellen.
3. Für das Dressing Zitrone auspressen. Saft mit Essig, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren.
4. **Für die Wasabicreme** etwa 1 TL Schale von der Zitrone abreiben. Saft auspressen. Mit Wasabi, Schmand, Crème fraîche, Salz und Pfeffer verrühren. Abdecken und kühlen.
5. **Für die Rösti** Kartoffelraspel, Salz und Muskat gut vermengen.
6. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse nach und nach in kleinen Portionen oder 2-3 großen Portionen ins heiße Fett setzen, flach drücken und daraus knusprige Rösti braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und im Backofen bei 100 Grad warm stellen.
7. Salat und Dressing mischen. Wasabicreme nochmal abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. Rösti mit Räucherlachs, Schalottenwürfeln (roh oder kurz blanchiert), Salat und Creme anrichten. Kresse darüber streuen.

